

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata sfogliata con orzo e arancia candita

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI D'AMMOLLO



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

ORZO PERLATO 200 gr

SCORZA DI ARANCIA CANDITA 100 gr

MARASCHINO 1 bicchierino

PANNA FRESCA 100 gr

LATTE FRESCO 350 ml

ZUCCHERO 100 gr

TUORLI 5

UOVA 1

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'orzo in acqua fredda per mezz'ora e l'arancia candita a macerare nel maraschino.



- 2 Scolate l'orzo, mettetelo in una pentola a pressione, ricopritelo con acqua e cuocetelo per circa 20 minuti a partire dal fischio.



- 3 Una volta cotto, mettetelo in un tegame con il latte e la panna e cuocete a fuoco basso fino a quando non avrà assorbito i liquidi.



- 4 A questo punto aggiungete lo zucchero, i 5 tuorli, l'arancia candita scolata e mescolate bene.



- 5 Mentre il composto raffredda, foderate con la pasta sfoglia una tortiera del diametro di 24 cm (i bordi della sfoglia devono avere un'altezza di circa 4-5 cm).





6 Riempite con il composto, girate i bordi di sfoglia verso l'interno della torta e con la sfoglia rimasta tagliata a strisce fate il solito "reticolato" sulla crostata.

Spennellate il reticolato e i bordi di sfoglia con l'uovo leggermente sbattuto e cuocete in forno a 180°C per circa 50 minuti.





7 Sfornate e una volta fredda, prima di servire, spolverate con zucchero a velo.



